

Hochzeits- Give Away

Schokoladenkuchen im Weck Glas

Ergibt 6-8 Gläser

100g Zartbitterschokolade

3 EL Sahne

100g weiche Butter

3 Bio-Eier Größe M

50gr Zucker

250g gemahlene Mandeln (wer es etwas süßer mag 50g Mandeln mit 50g Zucker ersetzen)

Butter und Kakao für die Gläser

Die Gläser mit etwas weicher Butter einpinseln und dünn mit Kakaopulver bestäuben. Den Backofen auf 160°C vorheizen

Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einen Topf geben und leicht erwärmen, Schokolade und Butter hinzufügen und bei wenig Hitze schmelzen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Schokoladencreme unterrühren und im Anschluss Eischnee und Mandeln unterheben. Den Teig in die Gläser füllen (die Gläser sollen gut halbvoll sein) und auf dem Rost im Backofen ca. 40min backen.

Gläser aus dem Ofen nehmen und noch ganz heiß verschließen – dann halten sie mind. 4 Wochen und daher lassen sie sich wunderbar vor der Hochzeit vorbereiten und auch in Etappen backen ☺

Danach die Gläser schön verzieren und ev. mit Namensschildern versehen, so hat man gleich eine Platzkarte!